

A stylized, elegant monogram logo in a light gray color, featuring the letters 'D' and 'G' intertwined in a cursive script. The 'D' is positioned above the 'G', and they share a common vertical stem.

RESTAURANT DER GRIECHE

ZU GAST IN GRIECHENLAND,

das heißt griechische Gastfreundschaft genießen, sich die landestypischen Köstlichkeiten schmecken lassen, ein Glas Retsina oder Ouzo trinken und in netter Gesellschaft neue Freunde finden.

Unsere Gäste schätzen die besondere Qualität und Frische unserer griechischen Küche, die regionaltypischen Spezialitäten und die authentische Atmosphäre.

Wir möchten, dass Sie sich bei uns wie im Urlaub und doch wie zu Hause fühlen.

Guten Appetit – kalí órexi!

Ihre Familie Salamanopoulos

Speisen

ÖFFNUNGSZEITEN

**Dienstag bis Samstag
11 bis 23 Uhr
Sonntag 11 bis 16 Uhr**

**Warme Küche
Dienstag bis Samstag
11 bis 22 Uhr
Sonntag 11 bis 15 Uhr
Montag Ruhetag**

Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.

Sokrates (470 – 399 v. Chr.), griechischer Philosoph

SUPPEN

σούπες – **Soúpes**

Tomatencremesuppe (A)

Gemüsesuppe (A, L)

Tagessuppe (Allergene auf Nachfrage)

Hühnersuppe (A,C)

Fischsuppe mit frischen Fischfiletstücken (A, D)

SALATE

σαλάτες – **Salátes**

Choriatiki (G)

Original griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln, Pfefferoni, Kapern, Oliven aus Kalamata, Schafskäse, Oregano und Olivenöl

Santorini-Salat (A, D, G, O)

Vogersalat, Kirschtomaten, Kapern, Sardellen, Schafskäse, frischer Minze, Olivenöl, Balsamico-Essig und Koulouri (Sesam-Gebäck)

Kotopoulo-Salat (A, O)

Hühnerstreifen auf knackigem Blattsalat, dazu Tomaten und Zucchiniestreifen

Halloumi-Salat (A, O)

Gegrillter Halloumi auf knackigem Blattsalat, dazu Tomaten und Zucchiniestreifen

Gyros-Salat (A, O)

Gyros auf knackigem Blattsalat, dazu Tomaten und Zucchiniestreifen

BROT

ψωμί – **Psomí**

Knoblauchbrot (A, P)

4 Stück frisch gebackenes Brot

Pita (A, G)

Frisch gegrilltes Fladenbrot mit Knoblauch

Hausbrot im Korb (A, P)

Täglich frisch von der Bäckerei Reiter

Wir verwenden für alle unsere Speisen reines Olivenöl aus Kalamata.

KALTE VORSPEISEN

μεζέδες – **Mezédés**

Tzatziki (G)

Original griechisches Joghurt mit Knoblauch, Gurken und feinen Kräutern

Skordalia (A, C, G, L)

Kartoffelpüree mit Knoblauch, Walnüssen und Olivenöl

Taramosalata (A, D)

Hausgemachter Fischrogensalat

Melitzanosalata (A, C, M)

Melanzaniaufstrich mit Olivenöl, Knoblauch und Mayonnaise

Ktipiti (C, G, M)

Scharfer Schafskäseaufstrich

Fava Santorinis

Pürierte Spalterbsen aus Santorini, serviert mit Jungzwiebeln und Kapern

Elies – Piperies

Feine Oliven aus Kalamata und milde Pfefferoni

Mezes (A, C, D, G, L, M)

Eine Auswahl verschiedener kalter Vorspeisen: Tzatziki, Skordalia, Taramosalata, Melitzanosalata, gefülltes Weinblatt, Tomaten, Riesenbohnen, Oliven, Pfefferoni und Meeresfrüchte-Salat

Alle unsere Speisen werden täglich frisch zubereitet.

WARMER VORSPEISEN

ζεστά ορεκτικά – **Zestá Orektiká**

Melitzanes Tiganites / Kolokithakia Tiganita (A,G)

Gebackene Melanzani /Zucchini, dazu Tzatziki

Dolmadakia (A)

Hausgemachte gefüllte Weinblätter mit Reis und Faschiertem, dazu hausgemachte Zitronensauce

Tiropitakia (A, G)

Hausgemachter Blätterteig gefüllt mit Schafskäse, garniert mit Tzatziki

Spanakopitakia (A, G)

Hausgemachter Blätterteig gefüllt mit Spinat und Käse, garniert mit Tzatziki

Kolokithokeftedes (A, C, G, L)

Zucchini-Bällchen, dazu Tzatziki

Gigantes (A, G)

Riesenbohnen in Tomatensauce mit Schafskäse

Sakis' Piatela (Empfehlung des Hauses) (A, C, G)

Verschiedene warme Vorspeisenköstlichkeiten: gebackene Melanzani und Zucchini, gegrillter Halloumi, Tiropitakia oder Spanakopitakia, gefülltes Weinblatt, Tzatziki

AUSGEWÄHLTE KÄSESORTEN

τυριά – **Tiriá**

Feta natur (G)

Original griechischer Schafskäse mit Tomaten und Zwiebeln

Fetaournou (G)

Schafskäse aus dem Ofen, nach Art des Hauses

Saganaki (A, C, G)

Panierter Schafskäse, garniert mit Tomaten und Zwiebeln

Feta melomeni (A, C, G, N)

Schafskäse im Blätterteig mit Sesam, Thymian und Honig

Kefalotiri (A, G)

Hartkäse aus Schafs- und Ziegenmilch, aus der Pfanne

Halloumi (G, O)

Gegrillter Ziegenkäse aus Zypern, dazu Apfelmarmelade mit schwarzen Rosinen

Ladotiri (G, O)

Gereifter Schafs- und Ziegenkäse aus Lesbos, aus der Pfanne, dazu Feigen-Pâté

Talagani (G, O)

Traditioneller Grillkäse aus Schafsmilch, dazu Apfelmarmelade mit schwarzen Rosinen

OUZOMEZEDES
ούζομεζέδες – **Oúzomezédes**

Midia tiganita (A, C, G, M, R)

Gebackene Fleischmuscheln, dazu Tzatziki

Midia Saganaki (G, R)

Fleischmuscheln und griechischer Weichkäse in einer feinen Tomatensauce mit aromatischen Gewürzen aus Kreta

Garides Saganaki (B, G)

3 Riesengarnelen aus dem Ofen in einer feinen Tomaten-Knoblauchsauce, mit Käse überbacken

Meeresfrüchtesalat (R)

Marinierter kalter Oktopus und Calamari auf Blattsalaten der Saison

Gavros Fava (A, D)

Frittierte Sardellen mit Fava Santorinis (Spalterbsenpüree)

Ouzomezes (ab 2 Personen) (A, C, D, G, L, R)

Eine Variation kleiner Gerichte, zusammengestellt vom Chef des Hauses

RISOTTO

ρίζότο – **Risotto**

Schwarzes Risotto (G, O, R)

mit frischen Tintenfischstücken und Sepia

Risotto (G, O)

mit Hühnerfleisch

Risotto (G, O)

mit Pilzen und Trüffelöl

Risotto (B, R, G, O)

mit Meerensfrüchten

Kitharoto mit Garnelen (A, B, G, O)

3 Riesengarnelen auf griechischem Teigreis in Tomatensauce, mit geriebenem Schafskäse

Wir verwenden für alle unsere Speisen reines Olivenöl aus Kalamata.

VOM GRILL

σχάρα – S'chára

Gyros (G, O)

Schweinefleisch vom Drehspieß, dazu Tagesbeilage, Tzatziki und Salat

Gyros Pita (A, G, O)

Schweinefleisch vom Drehspieß, dazu hausgemachte Pommes frites, Tzatziki, Fladenbrot und Salat

Bifteki (A, C, G, O)

Faschiertes Laibchen aus Rind- und Schweinefleisch mit feinen Gewürzen aus Thrakien, dazu Tagesbeilage, Tzatziki und Salat

Bifteki gemisto (A, C, G, O)

Faschiertes Laibchen aus Rind- und Schweinefleisch gefüllt mit Schafskäse und Tomaten, dazu hausgemachte Pommes frites, Tzatziki und Salat (ca. 20 Minuten)

Souvlaki (G, O)

Traditioneller Schweinefleischspieß, dazu Tagesbeilage, Tzatziki und Salat

Souvlaki Pita (A, G, O)

Schweinefleischspieß mit hausgemachten Pommes frites, Tzatziki, Fladenbrot und Salat

Kotopoulo Souvlaki (G, O)

Feine Hühnerfiletspieße, dazu Tagesbeilage, Tzatziki und Salat

Arnisio Souvlaki (G, O)

Feine Lammfleischspieße, dazu Tagesbeilage, Tzatziki und Salat

„Der Grieche“-Souvlaki (Empfehlung des Hauses) (G, O)

Ein Spieß mit vier verschiedenen Filetstückchen, dazu hausgemachte Pommes frites, Gemüse und Tzatziki

Pidakia (G, O)

5 Lammkronenkoteletts, dazu Tagesbeilage, Tzatziki und Salat

VOM GRILL

σχάρα – S'chára

Arnasio Fileto (G, O)

Gegrilltes Lammfilet, dazu Tagesbeilage, Tzatziki und Salat

Moschari Fileto (G, O)

Gegrilltes Rinderfilet (ca. 250 g), dazu Kräuterbutter, Gemüse, Tzatziki und Salat

Komotini-Teller (G, O)

Mix-Teller mit Gyros und Souvlaki, dazu hausgemachte Pommes frites, Tzatziki und Salat

Filoxenia-Teller (A, C, G, O)

Feiner Mix-Grill mit Gyros, Bifteki, Souvlaki und Lammkronenkotlet, dazu Tagesbeilage, Tzatziki und Salat

Lammteller (G, O)

Feine Lammfleisch-Kombination aus 2 Lammkronen, 1 Lammspieß und 1 Lammfilet, dazu Riesenbohnen, Tzatziki und Salat

Thessaloniki-Platte (ab 2 Personen) (A, C, G, O)

Mix-Grill-Platte mit Gyros, Schweinefleischspieß, Hühnerfiletspieß und Bifteki, dazu hausgemachte Pommes frites, Tzatziki und Salat

Für einen Aufpreis von 2,50 servieren wir Ihnen gerne zu jedem Gericht statt des Beilagensalates einen kleinen griechischen Bauernsalat.

AUS DER PFANNE

από το τηγάνι – **Apó to Tigáni**

Elektra-Pfanne (G, O)

Hühnerfilet in Metaxa-Sauce, dazu Dukaten-Chips und Salat

Panos-Pfanne (G, O)

Lammfilet in Metaxa-Sauce, dazu Dukaten-Chips und Salat

Vasillis-Pfanne (G, O)

Rinderfilet in Metaxa-Sauce, dazu Dukaten-Chips und Salat

Tigania (G, O)

Verschiedene Fleischsorten aus der Pfanne in einer Tomaten-Gemüse-Sauce, dazu hausgemachte Pommes frites und Salat

Kotopoulo à la crème

Gebrautes Hühnerfilet mit Champignons in einer cremigen Weißweinsauce, dazu hausgemachte Pommes frites und Salat

GRIECHISCHE KLASSIKER AUS DEM OFEN

από τον φούρνο – **Apó ton Fournó**

Mousakas (A, C, G, O)

Weltweit bekannter, traditioneller griechischer Auflauf mit Faschiertem, Kartoffeln, Melanzani, Tomaten, Käse und Bechamelsauce, dazu Tzatziki und Salat

Stelzi (G, O)

Magere Lammstelze mit frischem Gemüse, Fetakäse und Salat

Gyros überbacken (G, O)

Gyros in Metaxa-Sauce mit Käse überbacken, dazu Dukaten-Chips und Salat

Juvelsi (A, G)

Griechischer Eintopf mit Rindfleisch und Teigreis, im Tontopf geschmort und mit Käse überbacken, dazu Salat

Stifado

Traditioneller Rindfleisch-Eintopf mit Jungzwiebeln und Reis dazu Salat

FISCH

ψάρι – Psári

Kalamari tiganito (TK) (A, G, O, R)

Gebackener Tintenfisch, dazu Fava Santorini (Spalterbsenpüree), Tzatziki und Salat

Kalamari psito (frisch) (G, O, R)

Frische gegrillte Calamari, dazu Fava Santorini (Spalterbsenpüree), Tzatziki und Salat

Kalamari gemisto (TK) (G, O, R)

Tintenfisch gefüllt mit verschiedenen Käsesorten und Tomaten, dazu Fava Santorini (Spalterbsenpüree), Tzatziki und Salat (ca. 30 Minuten)

Oktapus (G, O, R)

Gegrillter Oktopus mit feiner Oliven-Zitronensauce, dazu Fava Santorinis (Spalterbsenpüree), Tzatziki und Salat

Garides psites (TK) (B, G, O)

5 Gegrillte Riesenscampi, dazu Spinatreis, Tzatziki und Salat

Solomos (frisch) (D, G, O)

Gegrilltes Lachsfilet, dazu Spinatreis, Tzatziki und Salat

Tsipoura (frisch) (D, G, O)

Gegrillte Goldbrasse (ca. 400 g), dazu Spinatreis, Tzatziki und Salat (ca. 25 Minuten)

Lavraki (frisch) (D, G, O)

Gegrillter Wolfsbarsch (ca. 400 g), dazu Spinatreis, Tzatziki und Salat (ca. 25 Minuten)

Santorini-Teller (A, B, D, G, O, R)

Ein kulinarischer Genuss mit gebackenen Calamari, gebackenen Gavros (Sardellen), gegrilltem Goldbrassenfilet und gegrillten Scampi, dazu Fava Santorinis (Spalterbsenpüree), Tzatziki und Salat

Hera-Platte vom Grill (ab 2 Personen) (B, D, G, O, R)

Eine mediterrane Fischplatte mit einer Goldbrasse, Baby-Calamari, Scampi, Lachsfilet und Oktopus, dazu Spinatreis, Tzatziki und zwei Beilagensalate

Für einen Aufpreis von 2,50 servieren wir Ihnen gerne zu jedem Gericht statt des Beilagensalates einen kleinen griechischen Bauernsalat.

VEGETARISCH
χορτοφαγικά – **Chortofagiká**

To Piato tou Chortofagou (A, C, G, O)

Eine feine Variation verschiedener vegetarischer Gerichte, dazu Tzatziki und Salat

Papoutsaki tis Mamas (G, O)

Melanzani gefüllt mit Feta, Tomaten, Zwiebeln und mit Käse überbacken, dazu Tzatziki und Salat

Gemüsereis (G, O)

mit gegrilltem Talagani-Käse (traditioneller Grillkäse aus Schafsmilch), dazu Salat

VEGAN

αυστηρά χορτοφαγικά – **Avstirá Chortofagiká**

Gartensalat (A, O)

Gegrilltes Gemüse, Florinis (gegrillte rote Paprika), Melanzani und Zucchini, serviert auf knackigem Blattsalat, dazu geröstetes Brot

Fakorizo (A, O).

Reispfanne mit Linsen in Tomatensauce

Wir verwenden keine Geschmacksverstärker in unseren Speisen.

Wir liefern alle unsere Hauptspeisen auch gerne außer Haus.

BEILAGEN

γαρνιτούρες – Garnitúres

Reis

Gemüsereis

Pommes frites

Hausgemachte Pommes frites

Dukaten-Chips

Tagesbeilage

Kitharaki (Teigreis) mit Käse (A)

KINDERTELLER

παιδικά πιάτα – Paidiká Piáta

Souvlaki vom Schwein, dazu Pommes frites und Apfelmus

Souvlaki vom Huhn, dazu Pommes frites und Apfelmus

Bifteki, dazu Pommes frites und Apfelmus (A, C, G)

Gyros vom Schwein, dazu Pommes frites und Apfelmus

Schnitzel vom Huhn, dazu Pommes frites und Ketchup (A, C, M)

Alle Kindergerichte werden mit einem kleinen alkoholfreien Getränk (Soda Himbeer, Apfelsaft, Orangensaft) serviert.

NACHSPEISEN

Γλυκά – **Gliká**

Baklava (A, C, F, G, H, P)

Knuspriger Blätterteig mit Nüssen, Honig-Zimt-Sirup und Vanilleeis

Ekmek Kataifi (A, C, F, G, H, P)

Teigfädenkuchen mit Vanillepuddingcreme und Vanilleeis

Schoko-Soufflé (A, C, F, G)

mit Vanilleeis

Joghurt mit Honig (G, H)

Original griechisches Joghurt mit Berghonig und Nüssen

Joghurt mit Karotten (G)

Original griechisches Joghurt mit Karottenmarmelade

Zitrone Cheesecake (Allergene auf Nachfrage)

Nusskuchen mit Schokolade in blätterteig (Allergene auf Nachfrage)

Desert variation (Allergene auf Nachfrage)

Chokolade, Erdbeer, Himbeer, Caramel, Limette, Mandel etc..

Black Forest Torte schnitten (Allergene auf Nachfrage)

Getränke

BIER VOM FASS

Gösser	0,3 l	0,5 l
Schladminger BioZwickl	0,3 l	0,5 l
Gösser NaturRadler	0,3 l	0,5 l

FLASCHENBIER

Edelweiss Hefetrüb		0,5 l
Mythos Original griechisches Bier		0,33 l
Gösser NaturGold Alkoholfrei		0,33 l

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Römerquelle Mineralwasser Prickelnd ohne	0,33 l	1 l
Sodawasser	0,3 l	0,5 l
Soda Zitrone Himbeere	0,3 l	0,5 l
Coca Cola light* Zero* life		0,33 l
Almdudler Frucade Sprite		0,33 l
Lipton Eistee Pfirsich Zitrone		0,33 l
Schweppes Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale		0,2 l
Pago-Säfte		
Orange Apfel		0,25 l
Marille Johannisbeere Erdbeere		0,2 l
Gespritzt	0,3 l	0,5 l

* Enthält eine Phenylalaninquelle

APERITIFS

Ouzo	4 cl
Ouzo mit Orange	4 cl
Campari Orange Soda	4 cl
Martini bianco dry	5 cl

METAXA

GRIECHISCHER WEINBRAND

Metaxa 5*	2 cl
Metaxa 7*	2 cl
Metaxa Grande Fine	2 cl
Metaxa Private Reserve 1888	2 cl

BITTER

Fernet Branca	2 cl
Jägermeister	2 cl
Averna	2 cl
Ramazotti	2 cl

DIGESTIFS

Tsipouro	2 cl
Grappa	2 cl

SPIRITUOSEN

Whiskey	4 cl
Wodka	4 cl
Gin	4 cl
Tequila	4 cl
Bacardi	4 cl

KAFFEE & TEE

Griechischer Kaffee

Espresso | kleiner Schwarzer

Doppelter Espresso | großer Schwarzer

Verlängerter Schwarzer

Verlängerter Brauner

Macchiato | kleiner Brauner

Doppelter Macchiato | großer Brauner

Cappuccino

Melange

Latte Macchiato

Bio-Tee mit griechischem roten Safran in den Sorten:

Kräutertee mit Honig und Orange

Kräutertee mit Zimt und Nelke

Kräutertee mit Salbei und Zitronenverbene

Kräutertee mit Minze und Zitronengras

Grüner Tee mit Ingwer und Lakritze

WIE IM URLAUB

Frappé

Frappé mit Vanilleeis

Freddo Espresso

Freddo Cappuccino

Delikatessen-Shop

Sie sind auf der Suche nach einem kulinarischen Geschenk oder möchten unsere Rezepte zu Hause mit original griechischen Zutaten nachkochen? Besuchen Sie unseren Delikatessen-Shop „To Pantopolio“ im Eingangsbereich des Restaurants.

Catering & Buffet

Sie haben Gäste oder planen eine Veranstaltung? Wir helfen Ihnen gerne und richten für Sie das Buffet aus. Fragen Sie unser Team nach den verschiedenen Möglichkeiten.

Gutscheine



Schenken Sie griechische Gastfreundschaft. Ein Gutschein vom Restaurant „Der Grieche“ passt perfekt für jeden Anlass! Unser Team berät Sie gerne.



RESTAURANT DER GRIECHE

Restaurant Der Grieche Korneuburg
2100 Korneuburg
Hauptplatz 5
tel.: 02262 / 64685
korneuburg@dergrieche.co.at
www.dergrieche.co.at

Restaurant Der Grieche Mistelbach
2130 Mistelbach
Hauptplatz 38
tel.: 02572 / 34195
mistelbach@dergrieche.co.at
www.dergrieche.co.at

Restaurant Der Grieche Hollabrunn
2020 Hollabrunn
Pfarrgasse 8
tel.: 02952 / 34405
hollabrunn@dergrieche.co.at
www.dergrieche.co.at